

SK

SK

SK



EURÓPSKA KOMISIA

Brusel, 21.9.2010
KOM(2010) 490 v konečnom znení

2010/0254 (COD)

Návrh

SMERNICA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY

**ktorou sa mení a dopĺňa smernica Rady 2001/112/ES, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy
a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu**

DÔVODOVÁ SPRÁVA

V smernici Rady 2001/112/ES z 20. decembra 2001, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu, sa ustanovujú pravidlá upravujúce zloženie, používanie vyhradených označení, výrobné špecifikácie a označovanie príslušných produktov, aby sa zabezpečil ich voľný pohyb v rámci Európskej únie.

Smernica 2001/112/ES bola po prvýkrát zmenená a doplnená smernicou Komisie 2009/106/ES zo 14. augusta 2009¹. V smernici sa zavádzajú minimálne hodnoty Brix (obsah rozpustnej sušiny) pre 18 druhov riedených ovocných štiav a riedeného pretlaku a špecifikuje obchodný názov, ktorý sa má používať pri ovocných šťavách z koncentrátu. Táto zmena a doplnenie smernice vychádza z revidovaných medzinárodných noriem, najmä z Codexu Alimentarius pre ovocné šťavy a nektáre (Codex Stan 247-2005) a z Kódexu postupov Európskeho združenia pre ovocné šťavy (AIJN).

Tento návrh smernice, smernica Parlamentu a Rady, je druhým opatrením, ktorým sa mení a dopĺňa smernica 2001/112/ES, a jeho cieľom je začleniť viac ustanovení z noriem Codexu Alimentarius a zohľadniť pritom kódex postupov AIJN. V tomto návrhu smernice, ktorý má technický charakter, sa opätovne potvrdzuje rozdiel medzi ovocnou šťavou a ovocnou šťavou z koncentrátu, zjednodušujú sa ustanovenia o opätovnom pridávaní chuti a arómy, ustanovuje odstránenie cukru zo zoznamu povolených prísad a zahŕňajú paradajky do zoznamu ovocia používaného pri príprave ovocných štiav.

Trh s ovocnými šťavami v Európskej únii pokrýva 10 % celkovej spotreby nealkoholických nápojov. Pokiaľ ide o rozčlenenie tohto trhu, prevažuje výroba ovocných štiav z koncentrátu v porovnaní so šťavami vyrábanými priamo (87,6 % a 12,4 % v uvedenom poradí). Na úrovni svetového trhu s ovocnými šťavami sú jediným produktom, pri ktorom existuje významný obchod, ovocné šťavy a ovocné šťavy z koncentrátu (najmä pomarančová šťava) pochádzajúce prevažne z Brazílie. Pokiaľ ide o šťavy vyrábané priamo, krajiny Európskej únie sa v podstatnej miere zásobujú zo španielskeho trhu, ako aj z Brazílie.

Návrh smernice nemá žiaden vplyv na rozpočet Európskej únie.

Na túto navrhovanú smernicu sa bude vzťahovať bežný legislatívny postup ustanovený v Zmluve o fungovaní Európskej únie. Pritom sa odteraz zohľadní opätovné vymedzenie právomocí Komisie (články 290, 291 Zmluvy). V dôsledku toho sa predkladaným návrhom smernice menia a doplnia články 7 a 8 súčasnej smernice, a to začlenením všetkých vykonávacích opatrení do kategórie delegovaných aktov.

¹ Ú. v. ES L 212, 15.8.2009, s. 42.

Návrh

SMERNICA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY,

ktorou sa mení a dopĺňa smernica Rady 2001/112/ES, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie, a najmä na jej článok 43 ods. 2,

so zreteľom na návrh Európskej komisie,

po predložení návrhu legislatívneho aktu parlamentom jednotlivých štátov,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru²,

so zreteľom na stanovisko Výboru regiónov³,

konajúc v súlade s riadnym legislatívnym postupom,

keďže:

- (1) V smernici 2001/112/ES z 20. decembra 2001, ktorá sa vzťahuje na ovocné šťavy a niektoré podobné produkty určené na ľudskú spotrebu⁴, sa uvádzajú osobitné ustanovenia týkajúce sa výroby, zloženia a označovania ovocných štiav a podobných produktov s cieľom podporiť voľný pohyb ovocných štiav a niektorých podobných produktov v Európskej únii. Tieto pravidlá by sa mali prispôsobiť technickému pokroku a mal by sa pri nich zohľadniť vývoj v príslušných medzinárodných normách, predovšetkým v Kódexe noriem pre ovocné šťavy a nektáre (Codex Stan 247-2005), ktorý prijal výbor pre Codex Alimentarius na svojom 28. zasadnutí v dňoch 4. – 9. júla 2005, a v Kódexe postupov Európskeho združenia pre ovocné šťavy (AIJN).
- (2) V uvedenom kódexe noriem sa konkrétne ustanovujú faktory kvality a požiadavky na označovanie ovocných štiav a podobných produktov. Takisto v kódexe postupov AIJN sa ustanovujú faktory kvality ovocných štiav z koncentrátov a na medzinárodnej úrovni ho využíva odvetvie výroby ovocných štiav ako referenčnú normu pri samoregulácii. Smernica 2001/112/ES by sa v čo najväčšej možnej miere mala zosúladiť s týmito normami.
- (3) Za určitých podmienok by sa mala uplatňovať smernica Európskeho parlamentu a Rady č. 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských

² Ú. v. EÚ C [...], [...], s. [...].

³ Ú. v. EÚ C [...], [...], s. [...].

⁴ Ú. v. ES L 10, 12.1.2002, s. 58.

štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín,⁵ najmä jej článok 7 ods. 2 a 5. Malo by sa jasne uviesť, či je produkt zmesou ovocnej šťavy a ovocnej šťavy z koncentrátu, a pri ovocných nektároch, či je nektár získaný úplne alebo čiastočne z koncentrovaného produktu. Zoznam zložiek v označení by mal uvádzať tak názvy použitých ovocných štiav, ako aj ovocných štiav z koncentrátu.

- (4) V súlade s článkom 290 Zmluvy o fungovaní Európskej únie by Komisia mala mať právomoc prijímať delegované akty v súvislosti s prispôbovaním nepodstatných prvkov smernice 2001/112/ES technickému pokroku a najnovšiemu vývoju medzinárodných noriem. Delegovanie právomocí by sa malo jednoznačne vymedziť.
- (5) Smernica 2001/112/ES by sa mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť,

PRIJALI TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Zmena a doplnenie smernice 2001/112/ES

Smernica 2001/112/ES sa mení a dopĺňa takto:

- (1) V článku 3 sa odseky 3 a 4 nahrádzajú takto:

„3. Pri produktoch vyrobených z dvoch alebo viacerých druhov ovocia, okrem tých produktov, pri ktorých sa citrónová a limetková šťava používa za podmienok stanovených v časti II. 2 prílohy I, sa názvy produktov doplnia zoznamom použitých druhov ovocia v zostupnom poradí podľa objemu ovocných štiav alebo pretlakov, ktoré obsahujú. V prípade produktov vyrobených z troch a viacerých druhov ovocia sa však uvedenie druhov ovocia môže nahradiť slovami "z viacerých druhov ovocia" alebo podobnou formuláciou alebo počtom druhov použitého ovocia.

4. Nektáre a osobitné produkty uvedené v prílohe III možno osladiť pridaním cukrov alebo medu. Obchodný názov obsahuje výraz, „sladený“ alebo „s pridaním cukru“, za ktorým nasleduje označenie maximálneho množstva pridaného cukru vypočítaného ako sušina a vyjadreného v gramoch na liter.“

- (2) Článok 4 sa nahrádza takto:

„Článok 4

Pri označovaní koncentrovanej ovocnej šťavy uvedenej v prílohe I časti I bode 2, ktorá nie je určená na dodávku konečnému spotrebiteľovi, sa uvádza prítomnosť a množstvo pridanej citrónovej šťavy, limetkovej šťavy alebo okysľovacích činidiel povolených nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách*. Tento údaj sa uvedie na balení, na označení pripevnenom k baleniu alebo na sprievodnom dokumente.

* Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.“

⁵ Ú. v. ES L 124, 25.5.2000, s. 66.

- (3) Článok 7 sa nahrádza takto:

„Článok 7

V záujme prispôsobenia tejto smernice technickému pokroku a zohľadnenia vývoja príslušných medzinárodných noriem môže Komisia prostredníctvom delegovaných aktov upraviť prílohy okrem časti I prílohy I a prílohy II.

V prípadoch, v ktorých je Komisia poverená delegovanými právomocami, Komisia koná v súlade s postupom stanoveným v článku 7a“.

- (4) Vkladá sa tento článok 7a:

„Článok 7a

1. Právomoc prijímať delegované akty uvedené v tejto smernici je prenesená na Komisiu na neurčitý čas.

Ihneď ako Komisia prijme delegovaný akt, oznámi to súčasne Európskemu parlamentu a Rade.

2. Delegovanie právomocí uvedené v odseku 1 môže Európsky parlament alebo Rada kedykoľvek odvolať.

Inštitúcia, ktorá začala vnútorný postup rozhodovania o odvolaní delegovania právomocí, sa snaží informovať druhú inštitúciu a Komisiu v primeranej lehote pred prijatím konečného rozhodnutia, pričom uvedie delegované právomoci, ktorých by sa odvolanie mohlo týkať a dôvody tohto odvolania.

Rozhodnutím o odvolaní sa ukončuje delegovanie právomocí, ktoré sa v ňom uvádzajú. Toto rozhodnutie nadobudne účinnosť okamžite alebo v neskoršom dátume uvedenom v rozhodnutí. Neovplyvní sa tým účinnosť už účinných delegovaných aktov. Uvedené rozhodnutie sa uverejní v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

3. Európsky parlament alebo Rada môžu vzniesť námietky voči delegovanému aktu do dvoch mesiacov od dátumu oznámenia. Z iniciatívy Európskeho parlamentu alebo Rady sa toto obdobie môže predĺžiť o jeden mesiac.

Ak do uplynutia tohto obdobia nenamieta proti delegovanému aktu ani Európsky parlament ani Rada, akt sa uverejní v *Úradnom vestníku Európskej únie* a nadobudne účinnosť dňom, ktorý je v ňom uvedený.

Delegovaný akt môže byť uverejnený v *Úradnom vestníku Európskej únie* a nadobudne účinnosť pred uplynutím tohto obdobia, ak Európsky parlament aj Rada informovali Komisiu o svojom zámere nepodať námietky.

Ak Európsky parlament alebo Rada podá námietky proti delegovanému aktu, delegovaný akt nenadobudne účinnosť. Inštitúcia, ktorá podáva námietku, uvedie dôvody námietky proti delegovanému aktu.“

- (5) Článok 8 sa zrušuje.

- (6) Prílohy sa nahradia textom uvedeným v prílohe k tejto smernici.

Článok 2

Transpozícia

1. Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou najneskôr do 18 mesiacov po nadobudnutí jej účinnosti. Bezodkladne oznámia Komisii znenie týchto ustanovení a korelačnú tabuľku medzi týmito ustanoveniami a touto smernicou.

Členské štáty v nich pri prijatí príslušných ustanovení uvedú odkaz na túto smernicu alebo sa tento odkaz uvedie pri ich úradnom uverejnení. Podrobnosti o odkaze určia členské štáty.

2. Členské štáty oznámia Komisii znenie hlavných ustanovení vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré prijímú v oblasti pôsobnosti tejto smernice.

Článok 3

Nadobudnutie účinnosti

Táto smernica nadobudne účinnosť siedmym dňom po jej uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej Únie*.

Článok 4

Adresáti

Táto smernica je určená členským štátom.

V [...]

Za Európsky parlament
predseda
[...]

Za Radu
predseda
[...]

PRÍLOHA

„PRÍLOHA I

NÁZVY PRODUKTOV, VYMEDZENIE POJMOV A CHARAKTERISTIKY PRODUKTOV

I VYMEDZENIE POJMOV

1. a) Ovocná šťava

Fermentovateľný, ale nefermentovaný produkt získaný z ovocia, ktoré je zdravé a zrelé, čerstvé alebo konzervované chladom alebo zmrazením jedného alebo viacerých spolu zmiešaných druhov s charakteristickou farbou, vôňou a chuťou typickou pre šťavu z ovocia, z ktorého sa získala.

Arómu, dužinu a bunky získané zo šťavy náležitými fyzikálnymi prostriedkami z tých istých druhov ovocia možno do šťavy opäť pridať.

V prípade citrusového ovocia musí ovocná šťava pochádzať z vnútornej vrstvy plodnia. Limetkovú šťavu však možno získať z celého ovocia.

Niektoré šťavy možno spracovať z ovocia s jadierkami, semenami a kôrou, ktoré sa zvyčajne nepridávajú do šťavy; časti alebo zložky jadierok, semien a kôry, ktoré nemožno odstrániť osvedčenými výrobnými postupmi, sú prípustné.

Pri výrobe ovocnej šťavy sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy s ovocným pretlakom.

b) Ovocná šťava z koncentrátu

Výrobok získaný zriedením koncentrovanej ovocnej šťavy, ako je vymedzené v časti I.2, s pitnou vodou, ktorá spĺňa kritériá smernice Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu*.

Obsah pevných látok v konečnom produkte spĺňa minimálnu hodnotu Brix pri riedených šťavách špecifikovaných v prílohe V.

Pri šťavách z koncentrátu vyrobeného z ovocia, ktoré nie je uvedené v prílohe V, minimálna hodnota Brix riedenej šťavy je hodnota Brix šťavy extrahovanej z ovocia, ktoré sa použilo na výrobu koncentrátu.

V prípade čiernych ríbezlí, guajavy, manga a mučenky jedlej sa minimálne hodnoty Brix vzťahujú len na riedené ovocné šťavy a riedený pretlak vyrobené v Európskej únii.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi prostriedkami z tých istých druhov ovocia možno do šťavy opäť pridať.

Šťava sa pripravuje náležitými procesmi, pri ktorých sa zachovávajú základné fyzikálne, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti priemerného druhu šťavy vyrobenej z ovocia, z ktorého šťava pochádza.

Pri výrobe ovocnej šťavy z koncentrátu sa povoľuje miešanie ovocnej šťavy a/alebo koncentrovanej ovocnej šťavy s ovocným pretlakom a/alebo koncentrovaným ovocným pretlakom.

2. Koncentrovaná ovocná šťava

Produkt získaný z ovocnej šťavy jedného alebo viacerých druhov ovocia fyzikálnym odstránením osobitného podielu obsahu vody. Ak je produkt určený na priamu spotrebu, odstráni sa najmenej 50 % obsahu vody.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno do koncentrátov ovocnej šťavy opäť pridať.

3. Ovocná šťava extrahovaná vodou

Produkt získaný difúziou prostredníctvom vody:

- dužinatého celého ovocia, ktorého šťavu nemožno extrahovať žiadnym fyzikálnym spôsobom, alebo
- dehydrovaného celého ovocia.

Takéto produkty môžu byť koncentrované a riedené. Obsah pevných látok v konečnom produkte spĺňa minimálnu hodnotu Brix pri riedených šťavách špecifikovaných v prílohe V.

4. Dehydrovaná/prášková ovocná šťava

Produkt získaný z ovocnej šťavy jedného alebo viacerých druhov ovocia fyzikálnym odstránením prakticky celého obsahu vody.

5. Ovocný nektár

Fermentovateľný, ale nefermentovaný produkt získaný pridaním vody a/alebo cukru a/alebo medu do produktov definovaných v častiach I.1, I.2, I.3 a I.4 do ovocného pretlaku a/alebo do koncentrovaného ovocného pretlaku a/alebo do zmesi týchto produktov, tento produkt okrem toho spĺňa požiadavky uvedené v prílohe IV.

Ak sa ovocné nektáre vyrábajú bez prídania cukrov alebo s nízkou energetickou hodnotou, cukry možno úplne alebo čiastočne nahradiť sladidlami v súlade so smernicou (ES) č. 1333/2008.

Arómu, dužinu a bunky získané náležitými fyzikálnymi spôsobmi z tých istých druhov ovocia možno do ovocného nektáru opäť pridať.

II. POVOLENÉ PRÍSADY, METÓDY SPRACOVANIA A LÁTKY

1. Zloženie

Pri príprave ovocných štiav, ovocných pretlakov a ovocných nektárov sa používajú druhy ovocia zodpovedajúce botanickým názvom uvedenom v prílohe V, pričom názov produktu musí zodpovedať názvu príslušného ovocia alebo bežne

používanému názvu produktu. V prípade druhov ovocia, ktoré sa neuvádzajú v prílohe V, sa uplatní náležitý botanický alebo triviálny názov.

Hodnota Brix sa pri ovocnej šťave určuje zo šťavy extrahovanej z ovocia, ktorá sa neupravuje, okrem prípadu jej zmiešania so šťavou z rovnakého druhu ovocia.

Minimálna hodnota Brix je ustanovená v prílohe V a nevzťahuje sa na pevné látky ktorýchkoľvek pridaných nepovinných prísad a prídavných látok.

2. Povolené prísady

- Pridávanie vitamínov a minerálov povolených nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín** sa povoľuje.
- Aróma, dužina a bunky, ktoré sa opäť pridávajú do ovocnej šťavy, ovocných nektárov, ovocných štiav z koncentráta a do koncentrovaných ovocných štiav, môžu pochádzať z tých istých druhov ovocia.
- Soli kyselín vínnych sa môžu opäť pridať iba v prípade hrozňovej šťavy.
- Pridanie cukrov a/alebo medu sa povoľuje iba v prípade nektárov (až do 20 % celkovej hmotnosti hotového produktu) a niektorých osobitných produktov uvedených v prílohe III.
- Na úpravu kyslej chuti sa pri produktoch uvedených v častiach I.1, I.2, I.3, I.4 a I.5 povoľuje pridávať citrónovú šťavu a/alebo limetkovú šťavu a/alebo koncentrovanú citrónovú a/alebo limetkovú šťavu až do 3 g na liter šťavy, ktoré sa označujú ako bezvodá kyselina citrónová.
- Oxid uhličitý sa ako prísada povoľuje.

Soľ, korenie a aromatické bylinky možno pridávať do paradajkovej šťavy a paradajkovej šťavy z koncentráta.

Pridávanie cukrov aj koncentrovanej alebo nekoncentrovanej citrónovej alebo limetkovej šťavy, či okysľujúcich činidiel, ktoré sa povoľuje nariadením (ES) č. 1333/2008, do toho istého produktu sa zakazuje pri osobitných produktoch uvedených v prílohe III.

3. Povolené spôsoby spracovania a látky

- Procesy mechanickej extrakcie
- Obvyklé fyzikálne procesy vrátane priamej extrakcie vody (difúzie) z jedlej časti ovocia, okrem hrozna, na výrobu koncentrovaných ovocných štiav za predpokladu, že takto získané koncentrované ovocné šťavy sú v súlade s časťou I.1.
- Pre hroznovú šťavu, ak bolo použité sírenie hrozna oxidom siričitým, sa povoľuje odsírenie fyzikálnymi prostriedkami za predpokladu, že celkové množstvo SO₂ prítomného v konečnom produkte neprekročí 10 mg/l.
- Enzymové prípravky: pektinázy (na štiepenie pektínu), proteínázy (na štiepenie proteínov) a amylázy (na štiepenie škrobu), ktoré spĺňajú požiadavky nariadenia (ES) č. 1332/2008.

- Jedlá želatína,
- taníny,
- koloidný kremeň,
- drevené uhlie,
- dusík,
- adsorpčné íly (bentonit).
- Chemicky inertné filtračné prísady a zrážacie činidlá (napríklad perlit, plavená kremelina, celulóza, nerozpustný polyamid, polyvinylpolypyrrolidon, polystyrén), ktoré sú v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS***.
- Chemicky inertné adsorpčné prísady, ktoré sú v súlade so smernicami o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a ktoré sa používajú na zníženie obsahu limonoidov a naringínov v citrusovej šťave bez významného vplyvu na obsah limonoidných glukozidov, kyseliny, cukrov (vrátane oligosacharidov) alebo minerálov.

* Ú. v. ES L 330, 5. 12. 1998, s. 32.

** Ú. v. EÚ L 404, 30.12.2006, s. 26.

*** Ú. v. EÚ L 338, 13. 11. 2004, s. 4.

PRÍLOHA II

VYMEDZENIE POJMOV SUROVÍN

Na účely tejto smernice sa uplatňujú tieto vymedzenia pojmov:

1. Ovocie

Na účely tejto smernice sa aj paradajky považujú za ovocie.

2. Ovocný pretlak

Fermentovateľný, avšak nefermentovaný produkt získaný vhodnými fyzikálnymi procesmi, ako sú pasírovanie, drvenie, mletie jedlej časti celého alebo olúpaného ovocia bez odstránenia šťavy.

Ovocie musí byť zdravé, náležite zrelé a čerstvé alebo konzervované fyzikálnymi spôsobmi alebo spracovaním, ktoré sa uplatňujú v súlade s príslušnými ustanoveniami Európskej únie.

3. Koncentrovaný ovocný pretlak

Produkt získaný z ovocného pretlaku fyzikálnym odstránením osobitnej časti jeho obsahu vody.

Do koncentrovaného ovocného pretlaku možno opäť pridať arómu, ktorá sa získa vhodnými fyzikálnymi spôsobmi uvedenými v časti II.3 a ktorá v plnej miere pochádza z rovnakého druhu ovocia.

4. Aróma

Bez toho, aby bolo dotknuté nariadenie (ES) č. 1334/2008, sa opäť pridávaná aróma získava počas spracúvania príslušného ovocia uplatňovaním náležitých fyzikálnych procesov. Na udržanie, zachovanie alebo stabilizáciu kvality arómy možno uplatniť tieto konkrétne fyzikálne procesy: odšťavovanie, extrakciu, destiláciu, filtráciu, adsorpciu, odparovanie, frakcionáciu a koncentráciu.

Aróma sa získava z jedlých častí ovocia, môže sa však získať aj z oleja lisovaného za studena z citrusovej kôry a zmesi z kôstok.

5. Cukry

- cukry podľa vymedzenia pojmov v smernici 2001/111/ES*,
- fruktózový sirup,
- cukry získané z ovocia.

6. Med

Produkt podľa vymedzenia pojmov v smernici 2001/110/ES**.

7. Dužina alebo bunky

Produkty získané z jedlej časti ovocia rovnakého druhu bez odstránenia šťavy. Pri citrusovom ovocí patria k dužine alebo k bunkám ešte aj vačky so šťavou z vnútornej časti oplodia.

* Ú. v. ES L 10, 12. 1. 2002, s. 53.

** Ú. v. ES L 10, 12. 1. 2002, s. 47.

PRÍLOHA III

OSOBITNÉ OZNAČENIA NIEKTORÝCH PRODUKTOV UVEDENÝCH V PRÍLOHE I

- a) „vruchtendrank“ pri ovocnom nektáre;
- b) „Süßmost“;
- označenie „Süßmost“ sa môže používať iba v spojení s názvami produktov „Fruchtsaft“ alebo „Fruchtnektar“;
- pri ovocnom nektáre získanom výlučne z ovocnej šťavy, koncentrovanej ovocnej šťavy alebo zo zmesi týchto produktov nepríjemnej chuti v prirodzenom stave v dôsledku vysokej prirodzenej kyslosti,
 - pri ovocnej šťave získanej z jablák alebo hrušiek, prípadne s pridaním jablák, ale bez prídania cukru;
- c) „succo e polpa“ alebo „sumo e polpa“ pri ovocnom nektáre získanom výlučne z ovocného pretlaku a/alebo koncentrovaného ovocného pretlaku;
- d) „æblemust“ pri jablkovej šťave bez prídania cukru;
- e) – „sur ... saft“ spolu s názvom (v dánskom jazyku) použitého ovocia pri šťave bez prídania cukru získanej z čiernych ríbezlí, čerešní, červených ríbezlí, bielych ríbezlí, malín, jahôd alebo bazy čiernej,
- „sød ... saft“ alebo „sødet ... saft“ spolu s názvom (v dánskom jazyku) použitého ovocia pri šťave získanej z tohto ovocia s pridaním najviac 200 g cukru na liter;
- f) „äpplemust“ pri jablkovej šťave bez prídania cukru;
- g) „mosto“ ako synonymum hroznovej šťavy;
- h) bobuľové plody „seabuckthorn“, *Hippophae rhamnoides* L, pri šťave z bobuľových plodov rakytníka rešetliakovitého.

PRÍLOHA IV

OSOBITNÉ USTANOVENIA VZŤAHUJÚCE SA NA OVOCNÉ NEKTÁRE

Ovocný nektár vyrobený z	Minimálny podiel šťavy a/alebo pretlaku (% objemu konečného produktu)
I. Ovocie so šťavou nepríjemnej kyslej chuti v prirodzenom stave	
mučenka jedlá	25
ľuľok quitský (narančila)	25
čierne ríbezle	25
biele ríbezle	25
červené ríbezle	25
egreše	30
plody rakytníka	25
trnky	30
slivky	30
slivka guľatoplodá	30
jarabina	30
šípky	40
višne	35
ostatné čerešne	40
čučoriedky	40
plody bazy čiernej	50
maliny	40
marhule	40
jahody	40
moruše/černice	40
brusnice	30
dule	50
citróny a limetky	25
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	25
II. Málo kyslé, dužinaté alebo vysoko aromatické ovocie so šťavou nepríjemnej chuti v prirodzenom stave	
mango	25
banány	25
guajavy	25
papáje	25
ličí	25
azeroly (neapolské mišpule)	25
anona mätkoostnatá (guanabana)	25

Ovocný nektár vyrobený z	Minimálny podiel šťavy a/alebo pretlaku (% objemu konečného produktu)
anona sieťkovaná	25
anona šupinatá (cukrové jablko)	25
granátové jablko	25
plody kešu	25
španielske slivky	25
umbu	25
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	25
III. Druhy ovocia so šťavou príjemnej chuti v prirodzenom stave	
jablká	50
hrušky	50
broskyne	50
citrusové plody s výnimkou citrónov a limetiek	50
ananásy	50
paradajky	50
ostatné druhy ovocia patriace do tejto kategórie	50

PRÍLOHA V

MINIMÁLNE HODNOTY BRIX PRI RIEDENEJ OVOCNEJ ŠŤAVE A RIEDENOM PRETLAKU

<u>Triviálny názov ovocia</u>	<u>Botanický názov</u>	<u>Minimálne hodnoty Brix pri riedenej ovocnej šťave a riedenom pretlaku</u>
jablko*	<i>Malus domestica Borkh</i>	11,2
marhuľa**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
banán**	<i>Musa x paradisiacal L. (okrem plantajnov)</i>	21,0
čierne ríbezle*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
hrozno*	<i>Vitis vinifera L. alebo hybridy</i> <i>Vitis labrusca L. alebo hybridy</i>	15,9
grapefruit*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
guajava**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
citrón*	<i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i>	8,0
mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
pomaranč*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
mučenka jedlá*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
broskyňa**	<i>Prunus persica (L.) .) Batsch var. persica</i>	10,0
hruška**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
ananás*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
malina*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
višňa*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
jahoda*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
paradajka	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
mandarínka*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	11,2

Pri produktoch označených hviezdičkou (*), ktoré sa vyrábajú ako šťava, sa určuje minimálna relatívna hustota v porovnaní s vodou pri teplote 20/20 °C.

Pri produktoch označených dvoma hviezdičkami (**), ktoré sa vyrábajú ako pretlak, sa určuje len minimálna neupravená hodnota Brix (bez úpravy kyslosti).“